



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
1	パン粉	規格表1-5	KG	2			
2	生パン粉	穀類及び同加工品共通規格 1kg/袋	KG	7			
3	花麩	規格表1-6	KG	0.5			
4	春雨	規格表2-9	KG	2			
5	こんにやく	規格表2-5	KG	7.5			
6	つきこんにやく	規格表2-5 糸こんにやく太いもの	KG	1			
7	しらたき	規格表2-7	KG	1			
8	結びしらたき	規格表2-7を結んだもの	KG	2			
9	プリン	規格表18-9	個	14			
10	焼きプリン	100g/個程度	個	50			
11	ぶどうゼリー	規格表18-15 3個パック	個	27			
12	バター	規格表14-7	個	7			
13	バター(個包装)	10g×20個/袋	袋	1			
14	胡麻ペースト(黒)	調味料類共通規格 300g入	缶	1			
15	豆腐	規格表7-7	KG	26.4			
16	≡充填豆腐	規格表7-23	個	5			
17	焼豆腐	規格表7-9	KG	1.5			
18	厚揚	規格表7-11	KG	19			
19	油揚	規格表7-10	KG	7			
20	凍豆腐	規格表7-14	KG	1			
21	カップ納豆	規格表7-15	個	57			
22	豆乳	規格表15-10	L	9			
23	パック鶏卵	規格表5-1	個	65			
24	ジャンボ牛乳	規格表6-2	本	25			
25	パックバナナ	LLタイプ 200ml紙パック	個	12			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
26	ﾊﾞｯｸﾌﾟ ﾚｲﾝﾐﾙｸ(ﾊﾞﾅ)	LL 200ml 明治ﾌﾞﾗﾝﾄﾞ	個	24			
27	ﾊﾞｯｸﾌﾟ ﾚｲﾝﾐﾙｸ(ｺｺｱ)	LL 200ml 明治ﾌﾞﾗﾝﾄﾞ	個	24			
28	ﾎｲｯﾌﾟ ｸﾘｰﾑ	規格表6-4	個	4			
29	(冷)ﾎｲｯﾌﾟ ｸﾘｰﾑ(1L)	冷凍1L	本	4			
30	ﾅﾁｬｰﾙﾕｰｸﾞﾙﾄ	規格表6-7	個	25			
31	果肉入りﾕｰｸﾞﾙﾄ	規格表6-16	個	13			
32	飲むﾕｰｸﾞﾙﾄ	規格表6-17 ﾂﾖﾞﾖｱまたは同等品	本	40			
33	乳酸菌飲料	規格表6-5	個	60			
34	乳酸菌飲料2	規格表6-5に準ずる ﾔｸﾙﾄ Y1000	本	50			
35	粉末ﾁｰｽﾞ	規格表6-13	個	7			
36	ﾋﾞｰｽﾞ用ﾁｰｽﾞ	規格表6-12	KG	5			
37	切干大根ﾐｯｽ	規格表12-16	袋	5			
38	茹たけのこ	規格表9-31	KG	1			
39	ﾊﾞｯｸﾌﾟﾌﾙｰﾊﾞｰﾘｰｼﾞｬｰｽ	伊藤園ﾌﾞﾙｰﾊﾞｰﾘｰ-mix 200ml/本	本	12			
40	塩昆布	佃煮類共通規格 40g程度 入り	袋	2			
41	もずく	規格表12-9	KG	1			
42	卓上ソース	規格表14-13	本	13			
43	九州醤油	規格表14-9に準ず 約 300mlﾌﾞﾗﾝﾄﾞ	本	3			
44	坦々麺ｽｰﾌﾟ の素	規格表14-88	本	4			
45	ﾏｰﾎﾞｰｰﾍﾞｰｽ	規格表14-49	本	1			
46	ホワイトソース缶	調味料類共通規格 1号缶	缶	2			
47	ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	規格表14-25	個	2			
48	甘口カレーﾙｯ	規格表14-41	KG	1			
49	ｺｰﾝｽｰﾌﾟ の素	ｸﾞﾘｰﾝｺｰﾝｽｰﾌﾟ または同等品 1kg/箱	KG	2			
50	粒入ﾏｽﾀｰﾄﾞ	規格表14-86	本	1			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	ブラックペッパー	規格表14-55 荒挽き 210g入り	缶	1			
52	蒲焼のタレ	規格表14-64	本	2			
53	塩ダレ	規格表14-71	本	1			
54	ステーキソース(ガーリック)	1L/本 ガーリック醤油味	本	2			
55	練り梅	規格表14-74	本	7			
56	白菜キムチ	規格表8-35	KG	1			
57	紅生姜	規格表8-33	KG	1			
58	福神漬	規格表8-27	KG	1			
59	ポテトサラダ	レトルトパック1Kg	KG	2			
60	タコサラダ	レトルトパック1Kg	KG	2			
61	ごま塩	規格表12-32	袋	2			
62	プレートセット1	規格1-27	個	60			
63	クルトン	穀類及び同加工品 共通規格	KG	0.2			
64	フランスパン	パン類共通規格	本	6			
65	茹中華そば	規格表1-18	KG	6			
66	おつゆ麩	規格表12-31	KG	0.5			
67	はちみつ	調味料類共通規格	KG	1			
68	杏仁豆腐	140g/個または同等品	個	40			
69	西京味噌	甘口	KG	1			
70	麦味噌	規格表14-21に準ずる 1kgパック	KG	1			
71	麦こうじ味噌	規格表14-21に準ずる	KG	1			
72	赤だし味噌	規格表14-22 1kg入	KG	1			
73	(冷)がんもどき	規格表7-12	KG	2			
74	茹で小豆缶	2号缶 1kg入り	缶	9			
75	辛子明太子	規格表4-48	KG	1			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	豚バラ厚切り(角煮用)	規格表3-9	KG	8			
77	パック牛乳	規格表6-1	個	6			
78	液体ヨーグルト	規格表6-6	本	4			
79	ごぼう	規格表9-22	KG	13.8			
80	海藻ワタ	ワカメ、白キクラゲ、寒天等のミック ス1袋200g	袋	2			
81	焼肉のタレ	日本食研1Lまたは同等品	本	1			
82	ゆかり御飯の素	藻類、乾物類共通規格 26g 入り	袋	4			
83	(冷)いわしみりん漬	規格表4-6 60g程度	KG	1.2			
84	(冷)まぐろ刺身用	規格表4-31	KG	4			
85	(冷)メルメサ切り身(100)	規格表4-20	KG	2.4			
86	(冷)むきえびL	冷凍魚共通規格 Lサイズ	KG	1			
87	味付ホルモン	牛肉類共通規格	KG	4			
88	豚バラ焼肉用	規格表3-9	KG	5			
89	鶏もも肉焼肉用	規格表3-16	KG	4			
90	鶏もも肉(20)	規格表3-32	KG	7			
91	パックカフェオレ	カフェオレ LLタイプ 200ml紙パッ ク	個	25			
92	パックフルーツオレ	明治LLタイプ 200ml紙パッ ク	個	13			
93	スライスチーズ	18g×7枚を1個とする	個	8			
94	小松菜	規格表9-4	KG	0.5			
95	乾燥パセリ	缶入り 80g程度	缶	0.3			
96	黄ピーマン	野菜類、きのこ類共通規格	KG	0.5			
97	(冷)フロッキー	規格表13-2	KG	15.5			
98	ほうれん草	規格表9-9	KG	0.6			
99	(冷)スナップ えんどう	冷凍野菜共通規格 500g/ 袋	袋	4			
100	パックオレンジジュース	規格表15-13	個	12			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	(冷)刻みゆず	100g/袋	袋	2			
102	いちごジャム	規格表18-18	個	1			
103	コールトキイ	規格表10-10	KG	2			
104	(冷)マンゴー	冷凍食品共通規格	KG	2			
105	昆布佃煮	規格表11-1 ごま昆布	KG	1			
106	中濃ソース	規格表14-12	本	1			
107	エビマヨソース	規格表13-36	本	4			
108	干焼蝦仁ベース	味の素カットウIL/本または同等品	本	2			
109	チリソース	調味料類共通規格 1.8L入	本	1			
110	糸唐辛子	乾物類共通規格 100g/袋	KG	0.1			
111	生姜焼きのタレ	規格表14-65	L	2			
112	スイートリッシュ	380g瓶詰め	個	1			
113	野沢菜漬	規格表8-19	KG	1			
114	マカロニサラダ	規格表17-1	KG	4			
115	(冷)海老フリッター	尾付き 9~17g程度/尾	KG	8			
116	(冷)手羽先キョーザ	規格表13-61	KG	3			
117	(冷)ナン	90g程度/枚	枚	80			
118	(冷)原宿トックリミニ(コアパン)	2枚140g×40個/箱 または同等品	箱	1			
119	ピーナツバター	450g入り	個	1			
120	(冷)ポル帆立	規格表4-44	KG	1			
121	牛すじ肉	規格表3-7	KG	6.5			
122	(冷)刻みオクラ	規格表13-37	KG	5.5			
123	パック野菜ジュース	規格表15-21	本	30			
124	(冷)カット青葱	3mm程度のカット 500gパック	袋	15			
125	(冷)豆腐の肉味噌あん	規格表13-38	KG	5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
126	赤ピーマン	規格表9-43に準ずる	KG	3.5			
127	生椎茸	規格表9-58	KG	0.4			
128	(冷)バターロール	1個30g程度 1袋10個入り	袋	16			
129	(冷)茹中華麺	規格表1-15	KG	16			
130	(冷)さばみりん漬	規格表4-8	KG	5			
131	(冷)さわら西京漬(80)	1切れ80g	KG	2.4			
132	(冷)むきあさり	規格表4-40	KG	1			
133	(冷)蒸し鶏ほぐし身	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	3			
134	(冷)さやいんげん	規格表13-4	KG	1.5			
135	(冷)オクラ	冷凍食品草菜類共通規格	KG	3.5			
136	(冷)小松菜	規格表13-1	KG	12.5			
137	(冷)チンゲン菜	冷凍食品草菜類共通規格	KG	6			
138	(冷)むき枝豆	冷凍食品草菜類共通規格	KG	0.5			
139	(冷)絹さや	規格表13-5	KG	1			
140	(冷)にんにくの芽	規格表13-9	KG	1			
141	(冷)海鮮シューマイ	規格表13-43	KG	5.85			
142	(冷)ビッグシューマイ	規格表13-22	KG	8			
143	(冷)シューマイ	規格表13-21	KG	2.25			
144	(冷)餃子(焼き目入り)	日本食研40個入/袋または同等品	袋	5			
145	(冷)肉団子	規格表13-31同等	KG	3			
146	(冷)キノコロール	規格表13-31に準ず	KG	3			
147	(冷)厚焼き卵	規格表13-26	KG	2			
148	(冷)錦糸卵	規格表13-28	KG	2.5			
149	(冷)厚焼き卵(カット済)	規格表13-26 カット済	KG	5			
150	(冷)ロールキャベツ	規格表13-35	KG	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
151	いちご	規格表10-12	KG	1.2			
152	じゃが芋	規格表2-1	KG	28.6			
153	さつま芋	規格表2-2	KG	5			
154	南瓜	規格表9-3	KG	3			
155	みず菜	規格表9-4	KG	1.2			
156	青じそ	規格表9-48	個	15			
157	春菊	規格表9-6	KG	1.1			
158	貝割大根	規格表9-49	KG	0.9			
159	トマト	規格表9-37	KG	3.5			
160	にら	規格表9-7	KG	0.9			
161	人参	規格表9-1	KG	35.9			
162	万能葱	規格表9-13	KG	2.5			
163	ピーマン	規格表9-43	KG	2.1			
164	(冷)グリーンアスパラ	冷凍野菜類共通規格 500g/袋	袋	3			
165	かぶ	規格表9-17	KG	4			
166	キャベツ	規格表9-18	KG	46.2			
167	レッドキャベツ	規格表9-18	KG	0.3			
168	胡瓜	規格表9-21	KG	19.6			
169	生姜	規格表9-27	KG	0.5			
170	セロリ	規格表9-28	KG	0.8			
171	大根	規格表9-29	KG	65			
172	玉葱	規格表9-32	KG	114.1			
173	紫玉葱	規格表9-33	KG	0.3			
174	根深葱	規格表9-41	KG	17.9			
175	白菜	規格表9-42	KG	34			



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
176	もやし	規格表9-45	KG	16.5			
177	レタス	規格表9-34	KG	15.4			
178	サニーレタス	規格表9-34	KG	2.6			
179	薄切りれんこん水煮	規格表9-46を薄切りにし、 水煮にしたもの	KG	3			
180	れんこん水煮(乱切)	規格表9-46を乱切りにし、 水煮にしたもの	KG	3			
181	温州みかん	Mサイズ 直径60mm1つ120g程 度	KG	13.2			
182	みかん缶	缶詰共通規格 1号缶固形 量1700g	缶	2			
183	レモン	規格表10-7	KG	0.3			
184	バナナ	規格表10-14	KG	8.6			
185	りんご	規格表10-18	KG	5			
186	えのき茸	規格表9-56	KG	3.1			
187	しめじ	規格表9-57	KG	3.2			
188	牛バラコマ切れ(輸入)	規格表3-2 オーストラリア産	KG	10.5			
189	牛ももコマ切れ(輸入)	規格表3-3 オーストラリア産	KG	2.5			
190	牛挽肉(輸入)	規格表3-6 オーストラリアまたは アメリカ産	KG	3			
191	豚肩ロース(120)	規格表3-8	KG	3.6			
192	豚バラコマ切れ	規格表3-9	KG	15.5			
193	豚ももコマ切れ	規格表3-10	KG	12.5			
194	豚挽肉	規格表3-13	KG	7.5			
195	ロースハム	規格表3-23	KG	4			
196	ベーコンスライス	規格表3-24	KG	5.2			
197	ベーコン厚切り	規格表3-24	KG	2			
198	朝食ウィンナー	日本ハムシャウエッセンまたは同等 品	KG	11			
199	ソフトサミ	規格表3-27	KG	1			
200	鶏もも肉(120)	規格表3-16	KG	25.2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
201	鶏もも肉(40)	規格表3-31	KG	38			
202	鶏切肉	規格表3-17	KG	15.5			
203	鶏挽肉	規格表3-19	KG	2			
204	(冷)赤魚フィレ(100)	規格表4-24	KG	5			
205	(冷)赤魚みりん漬け(140)	冷凍魚共通規格140g程度	KG	8.4			
206	(冷)骨なしあじ切り身(50)	規格表4-2	KG	7			
207	(冷)さけ切り身(80)	規格表4-73	KG	4			
208	(冷)塩鮭(60)	規格表4-77	KG	4.8			
209	(冷)サモ刺身用	刺身用サモンフィレ	KG	4			
210	(冷)さばフィレ(100)	規格表4-8	KG	8			
211	(冷)たら切り身(80)	鮮魚類共通規格	KG	1.6			
212	(冷)ぶり切り身(100)	規格表4-29	KG	8			
213	(冷)ぶりみりん漬	100g程度	KG	8			
214	(冷)あさり貝	規格表4-39	KG	3			
215	(冷)シーフードミックス	冷凍魚共通規格	KG	7			
216	(冷)しじみ	規格表4-38 1kg入り	KG	9			
217	(冷)甘えび刺身用	冷凍魚共通規格 8g程度	KG	1			
218	(冷)むきえび	規格表4-41	KG	1			
219	(冷)天ぷら用いか	魚介類共通規格 約35g/個	個	80			
220	しらす干	規格表4-49	KG	1.4			
221	糸削り節	規格表4-51に準ずる 100gパック	袋	1			
222	(冷)ししゃも	規格表4-34	KG	4			
223	かに風味	規格表4-65	KG	3.5			
224	かまぼこ	規格表4-52	本	2			
225	竹輪	規格表4-55	KG	5.4			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
226	はんぺん	規格表4-59	KG	0.5			
227	丸天	規格表4-57	KG	3.3			
228	魚肉ミンチン <sup>®</sup> ラ	規格表4-79	個	80			
229	ほぐし明太子	規格表4-47をほぐしたもの	KG	1.5			
230	中華くらげ	佃煮類共通規格	KG	1			
231	のり佃煮	規格表12-36	個	1			
232	一食のり佃煮	規格表12-37	個	40			
233	(冷)やわらか焼き餅	東洋水産約35g×20個入または同等品	袋	4.2			
234	弁当2	仕様書のとおり	個	40			
235	弁当5	仕様書のとおり	個	50			
236	豆乳飲料(コーヒー)	麦芽コーヒー味1本1000ml	本	4			
237	豆乳飲料(バナナ)	バナナ味1本1000ml	本	2			
238	パック豆乳飲料(コーヒー)	麦芽コーヒー味 200ml/本	本	6			
239	(冷)さごしフィレ(100)	規格表4-21同等	KG	9			
240	ぶり	規格表4-28	KG	6			
241	牛カルビ <sup>®</sup> 焼肉用(国産牛)	国産牛カルビ <sup>®</sup> 40g/枚程度 チルト <sup>®</sup> 商品	KG	12			
242	骨付き豚バラ肉	スペアリブ <sup>®</sup> 煮用	KG	7.5			
243	アメリカンソーセージ	スターゼンアメリカンソーセージまたは同等品	KG	5			
244	粉ゼラチン	粉ゼラチン1袋5g程度	袋	38			
245	Ca強化ヨーグルト	規格表6-18	個	30			
246	クリームチーズ	雪印1つ200gまたは同等品	KG	0.4			
247	豆苗	野菜、きのこ類共通規格	KG	0.3			
248	チンゲンサイ	野菜類きのこ類共通規格	KG	2			
249	(冷)茄子	揚げ茄子 500g/袋	KG	2			
250	レモン果汁	ポッカレモン100 1本300mlまたは同等品	本	1			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
251	料理白ワイン	白ワイン風調味料 1.8L/本	本	1			
252	料理赤ワイン	赤ワイン風調味料 1.8L/本	本	1			
253	ちよい食べカレー	規格表17-7	袋	3			
254	春雨 <sup>ダ</sup>	規格表17-3	KG	3			
255	味付き数の子	味付き数の子	KG	1			
256	(冷)有頭えび焼	日本食研または同等品	KG	1			
257	(冷)チキンロール(三色巻)	日本食研または同等品 280g/P	KG	1.68			
258	レトルカレー(3kg)	レトル3k	袋	8			
259	(冷)スクランブルエッグ <sup>ダ</sup>	規格表13-48	KG	8			
260	ca強化のりたまふりかけ	ca&mgふりかけのりたまご 90gまたは同等品	個	5			
261	ca強化ふりかけのりかつお	ca&mgふりかけのりかつお 90gまたは同等品	個	5			
262	Ca強化ふりかけ 鮭	ca&mgふりかけ鮭90gまたは 同等品	個	5			
263	内地米	ヒノカリ又は同等品 令和2年 産1等	KG	400			
264	レトルセット3	カルビ <sup>ダ</sup> 丼セット、加賀飯320g具 185gまたは同等品	個	20			
265	スパゲティ	規格表1-7	KG	4			
266	小麦粉	規格表1-4	KG	5			
267	澱粉	規格表2-11	KG	5			
268	砂糖	規格表14-1	KG	20			
269	リーフ <sup>ダ</sup> 油	規格表14-6	本	5			
270	食油	規格表14-3	KG	99			
271	チタ <sup>ダ</sup> 油	規格表14-4	本	10			
272	白胡麻	規格表7-18	KG	1			
273	白味噌	規格表14-21	KG	50			
274	焼鳥中型缶	缶詰類共通規格 T2K缶	缶	6			
275	うずら卵水煮缶	規格表16-9	缶	5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
276	カットトマト水煮缶	規格表16-7	缶	24			
277	ナチュラルカクテル	缶詰、瓶詰共通規格 1号缶	缶	2			
278	木くらげ	規格表12-21	KG	1			
279	干椎茸	規格表12-14	KG	1			
280	なめこ缶	規格表16-8	缶	24			
281	料理若布	規格表12-1	KG	1			
282	料理酒	規格表14-68	本	12			
283	醤油	規格表14-9	本	18			
284	淡口醤油	規格表14-10	本	10			
285	卓上ポン酢醤油	規格表14-17	本	24			
286	しらだし	調味料類共通規格 1.8l入	本	6			
287	だしの素	規格表14-33 アスクラースまたは同等品	KG	20			
288	卓上トマトケチャップ	規格表14-26	個	24			
289	セパレートドレッシング	規格表14-32 イタリアン	本	6			
290	マヨネーズ	規格表14-27	KG	20			
291	カレーの素	規格表14-40 ハウス食品こくまるカレーブロック同等品	KG	4			
292	クリームシチューの素	規格表14-44	KG	5			
293	みりん風	みりん風調味料 1.8L/本	本	12			
294	練り辛子	調味料類共通規格40g入	本	10			
295	おろししょうが	規格表14-90	本	30			
296	おろしにんにく	規格表14-52	本	30			
297	もち米	規格表1-2	KG	2			
298	ひじき	規格表12-8 芽ひじき	KG	1			
299	卓上ラー油	調味料類共通規格 33ml入り	個	5			
300	和風ドレッシング	規格表14-29	本	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
301	鶏卵水煮缶	規格表16-8	缶	6			
302	オスターソース	規格表14-75	個	5			
303	中華ト <sup>レ</sup> ッシング	規格表14-30	本	6			
304	一口昆布巻き	佃煮類共通規格 <sup>ロ</sup> ンク <sup>ラ</sup> イフ	KG	1			
305	(冷) 茹うどん	規格表1-13	KG	40			
306	(冷) 茹和そば	冷凍食品調理加工食品共通規格 200g入	KG	4			
307	(冷) 里芋	規格表13-10	KG	10			
308	(冷) ほうれん草	規格表13-1	KG	30			
309	(冷) ミックスベジ <sup>タ</sup> ブル	規格表13-8 1kg <sup>パ</sup> ック	KG	5			
310	(冷) ホールコーン	規格表13-7	KG	10			
311	(冷) 肉じゃがコロッケ	規格表13-12	KG	2.8			
312	(冷) 味付けミート <sup>ホ</sup> ール	規格表13-49	KG	10			
313	ミートソース缶	規格表14-84	缶	1			
314	(冷) 鶏から揚げ	規格表13-56	KG	3			
315	(冷) オムレツ	規格表13-27	KG	6			
316	(冷) 中華野菜ミックス	冷凍食品草菜類共通規格 三色 <sup>ビ</sup> ーマン	KG	5			
317	ヤングコーン缶	規格表16-12	缶	5			
318	(冷) さば味噌煮	規格表17-11	KG	5.2			
319	花かつお	規格表4-51	袋	2			
320	さんま蒲焼	規格表4-69	KG	8.4			
321	ツ缶	規格表16-15	缶	6			
322	胡麻油	規格表14-5	本	5			
323	ビ <sup>ー</sup> フチャーの素	SBとろける <sup>シ</sup> ーズ <sup>ス</sup> 又は同等品	KG	5			
324	玄米	ヒ <sup>レ</sup> カリ 又は同等品 令和2年産1等	KG	40			
325	ごぼうの鶏そぼろ	規格表17-12	KG	5			

